Soupière de fruits rouges en croûte

30mn réalisation – 20mn cuisson – 6 personnes

300gr de pâte feuilletée + 1 œuf + 1 poignée de cerises
500gr fruits rouges mélangés + 12CS sucre poudre

* Préchauffer le four Th. 200°C.
* Laver, équeuter et dénoyauter les cerises ; trier laver, essorer les fruits rouges ; évent. Egrapper et équeuter. Couper les grosses fraises.
* Mélanger tous les fruits et répartir dans 6 mini-soupières ou 6 bols.
* Abaisser la pâte sur 3 à 4cm d'épaisseur, y découper 6 disques pour les couvercles.
* Les poser sur les soupières et le faire adhérer au rebord avec un peu de blanc d'œuf, en pinçant.
* Dorer au pinceau avec le jaune d'œuf étendu d'un peu d'eau.
* Enfourner à mi-hauteur et cuire 20mn, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Servir tiède.

created by free version of DocuFreezer